



MAGHIRAN

RESTAURANT & TERRACE

Menu



MĂGHIRAN
Where Tradition Meets Flavor



Supa / Ciorbe

1. Ciorbă zilei ^{380 G} 25
servită cu smântână,
ardei iute și pâine (G,L,E,T,*)
2. Ciorbă de burtă ^{380 G} 29
ciorbă de burtă cu smântână, ardei iute,
mujdei de usturoi și pâine (G,L,E,T,*)
3. Ciorbă de perișoare ^{380 G} 28
și tarhon ca în Ardeal
ciorbă de perișoare cu smântână,
ardei iute și pâine (G,L,E,T,*)



Salate

1. Salată Caesar ^{200 G} 40
salată romano, bacon, dressing
caesar de casă, scalii de parmezan,
crutoane crocante (L,F,G*)
*extra piept de pui la grătar 10
2. Salată "Măghiran" ^{300 G} 65
cu pierpt de rață afumat
piept de rață afumat, baby spanac,
salată verde, caise deshidratate, mere,
mandarine, roșii cherry, dressing de
merișoare și maghiran, pâine prăjită (G,N,*)





2



3



4

Aperitive

1. Măduva coaptă de vită ^{300 G} 45
servită cu sos de usturoi și pătrunjel verde, lămâie și pâine prăjită (G,L,*)
2. Tartar de vită ^{250 G} 65
mușchi de vită tocat la cuțit, capere, ceapă, castravete murat, lămâie, pâine prăjită cu unt (G,L,E,M,*)
3. Platou cu brânzeturi Românești ^{300 G} 50
brânză de burduf, telemea de vacă, cașcaval afumat, telemea de oaie, prune uscate, ceapă roșie, pâine prăjită (G,L,N)
4. Zacusca Bunicii ^{200 G} 27
zacuscă de casă din ardei copti și vinete servită cu pâine prăjită (G,T)
5. Fasole bătută "Moldovenește" ^{200 G} 27
fasole bătută cu ceapă calită în sos de roșii, pâine prăjită (G)
6. Platoul Păstorului ^{600 G, 2P. / 1200 G, 4P.} 90 / 136
cârnați de porc afumați, slăninuță afumată, șorică pârilit, brânză de burduf, cașcaval afumat, piept de rață afumat, zacuscă, fasole bătută, ardei copti, ceapă roșie, roșii, castraveți, pâine prăjită (G,L,T*)



5



6



2



3



4



5

De pe jar

1. Mușchi de vită ^{200/150 G} 122
mușchi de vită românesc servit cu cartof copt, sparanghel, roșii cherry, unt aromatizat (L,G,*)
2. Antricot de vită ^{350/150 G} 165
antricot de vită servit cu cartof copt, sparanghel, roșii cherry, unt aromatizat (L,G,*)
3. Mititei carne de vită / porc ^{200/100/50 G} 48
mititei serviți cu cartofi pai, castraveți murați, muștar și pâine (G,L,M*)
4. Cotlet de porc ^{350/100G/100 G} 75
servit cu cartof copt, sos chimichurri (usturoi, pătrunjel verde, ulei de măsline, maghiran, lămâie) și murături asortate (gogonele, castraveți, conopidă, morcovi) (G,L,*)
5. Cârnați de Pleșcoi ^{200/100/100 G} 49
cârnați de pleșcoi serviți cu murături asortate (gogonele, castraveți murați, conopidă, morcovi) și mămliguță (G,L*)
6. Somon la grătar ^{200/200 G} 92
file de somon cu legume la grătar și sos de capere (G,L*)
7. Platou cald "Măghiran" ^{800/400/200 G} 168
(2—4 persoane)
cotlet de porc, pulpe de pui dezodate, pastramă de oaie, mititei, cartofi țărănești, murături asortate (gogonele, castraveți, conopidă, morcovi), muștar (G,L,M*)



7



Feluri principale

1. **Burger clasic** ^{480 G} 60
burger de vită la grătar în brioșă, servit cu cașcaval afumat, salată verde, roșii, ceapă roșie, castravete murat, sos „Maghíran” și cartofi prăjiți (G,L,V,*)
2. **Pulpă de rață cu varză călită** ^{400 G} 75
pulpă de rață confiata servită cu varză calită (T)
3. **Șnițel din piept de pui** ^{400 G} 50
în crustă de semințe
șnițel de pui servit cu cartofi țărănești (G,N,V,*)
4. **Ciolan de porc** ^{450/150/40/100 G} 85
ciolan de porc afumat servit cu iahnie de fasole, mujdei de usturoi și murături asortate (gogonele, castraveți, conopidă, morcovi) (G,L,T)
5. **Sărmăluțe în foi de varză** ^{200/200 G} 65
sărmăluțe de porc servite cu mămăligă, smântână și ardei iute (G,L,E,T*)
6. **Coaste de porc coapte și picante** ^{500 G} 78
Costițe fragede de porc acoperite cu ceapă caramelizată și dulceață de ardei iute (G,L,*)
7. **Pastramă de oaie** ^{200/150/100 G} 68
pastramă de oaie ținută la baie (vin, usturoi, cimbru), cu mămăligă și murături asortate (gogonele, castraveți, conopidă, morcovi) (L,G*)
8. **Păstrăv tăvălit în mălai** ^{250/200/50 G} 48
păstrăv sălbatic prăjit în mălai, servit cu mămăligă și mujdei de usturoi (G,L,*)
9. **Paste Carbonara** 55
tagliatelle carbonara gătite după rețeta clasică, cu gușă de porc afumată, parmezan și un sos cremos cu gălbenuș de ou (G,L)





Garnituri

Cartofi prăjiți ^{200 G} cu telemea rasă (L*)	19
Piure de cartofi ^{200 G} (L*)	19
Cartofi țărănești ^{200 G} (L*)	19
Iahnie de fasole ^{200 G}	19
Varză călita ^{200 G}	19
Orez cu legume ^{200 G}	19
Mix legume la grătar ^{200 G}	19
Salată cu rosii cherry ^{150 G} și telemea rasă (G)	25
Mix de salată verde ^{100 G}	25
Salată de murături asortate ^{100 G} gogonele, castraveți, conopidă, morcovi	19

Sosuri

Cremă de usturoi ^{50 G} cu smântână (L)	7
Sos de piper verde ^{50 G} (L, G)	8
Sos de vin roșu ^{50 G} (L, G)	8
Sos Chimichurri ^{50 G}	8
Dulceață de ardei iute ^{40 G}	8



Deserturi

1. Papanashi Moldovenești ^{100/50 G} papanashi pufoși îmbrăcați cu dulceață de afine și smântână (G, L*)	42
2. Clătitele bunicii Anica ^{150 G} clătite servite cu dulceață de fructe sau ciocolată (G, L, N*)	35
3. Ciocolată "Vulcano" ^{150 G} prăjitură cu ciocolată caldă răcită cu înghețată artizanală (G, L, *)	42
4. Trio de înghețată artizanală ^{120 G} (G, L, *)	35



LISTA ALERGENILOR

ce pot fi prezenți în preparatele culinare realizate în cadrul restaurantului nostru, anunț realizat în conformitate cu Reg. CE 1169/2011:

- G cereale care conțin gluten și produse derivate;
- C crustacee și produse derivate;
- E ouă și produse derivate;
- F pește și produse derivate;
- A arahide și produse derivate;
- S soia și produse derivate;
- L lapte și produse derivate (inclusive cele care conțin lactoza);
- N nuci, migdale, alune de pădure, fistic și alte fructe cu coajă, inclusive derivatele lor;
- T țelină și produse derivate;
- M muștar și produse derivate;
- V susan și produse derivate;
- SF dioxid de sulf și sulfiți;
- R moluște și produse derivate.

Alergenii pot să fie prezenți în produse ca atare sau ca urmare a unor intersecții pe fluxul de producție. Pentru mai multe informații referitoare la produsele noastre vă rugăm să vă adresați personalului restaurantului.

*gramajele produselor sunt exprimate în crud.

*peștele poate conține oase.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



@maghiranrestaurant